

Tartine de fromage frais, radis, laitue & concombre

Ingédients pour 8 à 10 tartines :

- 8/10 tranches de pain complet ou autre à votre convenance
- 8 portions de Carré Frais Ail & Fines Herbes
- 12 radis roses
- Feuilles de laitue
- 1/2 concombre
- 1 cuillère à café d'huile de noisette
- 2 cuillères à soupe de crème liquide
- Pignons de pin
- Sel & poivre
- Huile d'olive

Préparation :

Badigeonnez à l'aide d'un pinceau les tranches de pain d'un peu d'huile d'olive.

Mettez-les au four et faites-les un peu grillées.

Lavez, essorez les feuilles de laitue et coupez-les en lanières.

Épluchez, lavez les radis et coupez-les en rondelles.

Lavez le demi-concombre et coupez-le en rondelles.

Versez le fromage frais dans un saladier et écrasez-le à la fourchette avec la crème liquide et l'huile de noisette.

Salez et poivrez.

Répartissez les rondelles de concombre et les lanières de laitue sur les tranches de pain et recouvrez de préparation au fromage.

Parsemez de radis et de pignons.

Servez aussitôt avec une petite salade en accompagnement.

<http://philomavie.blogspot.com>